

Dobrá vánočka

Kategorie: Ostatní pečivo

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience::

1 kg polohrubé mouky

300 g másla

250 g cukru moučka

1 balíček kvasnic

5 žloutků

1 vejce

mléko

solí

citronová kůra

rozinky

sekané mandle a ořechy

1 vejce na potření vánočky

Postup

Postup přípravy: Do mouky, kam dáme špetku soli, uděláme důlek, nadrobíme kvasnice, zasypeme je cukrem a zalejeme vlažným mlékem (asi 200 ml), dle potřeby přidáme, ale tak, aby se před kynutím utvořilo TUŽŠÍ TĚSTO. Přidáme rozpuštěné vlahé máslo, citronovou kůru, žloutky, vejce a dobře zpracujeme a propracujeme těsto, zaděláme utěrkou a dáme kynout na teplé místo asi tak 2 hodiny. Jakmile vánočka nabude na objemu, znovu propracujeme a dáme chvíli kynout. Potom ji vyděláme na moukou posypaný vál, posypeme rozinkami, mandlemi a ořechy, zapracujeme do těsta, zaděláme ji mísou nebo vandlíkem a necháme asi půl hodiny.

Plech s vyšším okrajem vyložíme alobalem, vymažeme máslem, položíme upletenou vánočku - já pletu jednoduše - 3x2, 2x2 a 1x3, konce sepnu kousky špejlí a nechám ještě asi 10 minut odpočinout. Potom potru vejcem a dám péci do mírněji vyhřáté trouby - asi 150 °C a pečú asi 1 hodinu. Zpočátku troubu neotevírám, až asi za půl hodiny a plech otočím, aby byla vánočka stejnoměrně upečená. Když se mi zdá, že začne moc tmavnout, zadělám ji alobalem.